

Cytrynowy Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **0.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (90.9%) | --- % | --- |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (9.1%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Equinox | 20 g | 60 min | 13.1 % |
| Gotowanie | Equinox | 20 g | 10 min | 13.1 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 10 min | 10 % |
| Gotowanie | Equinox | 20 g | 5 min | 13.1 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 5 min | 10 % |
| Gotowanie | Equinox | 20 g | 0 min | 13.1 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 0 min | 10 % |
| Na zimno | Equinox | 20 g | 4 dni | 13.1 % |
| Na zimno | Mosaic | 20 g | 4 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | skórka z cytryn | 100 g | Fermentacja cicha | 4 dni |
| Dodatek smakowy | cytryna w kawałkach | 500 g | Fermentacja cicha | 4 dni |